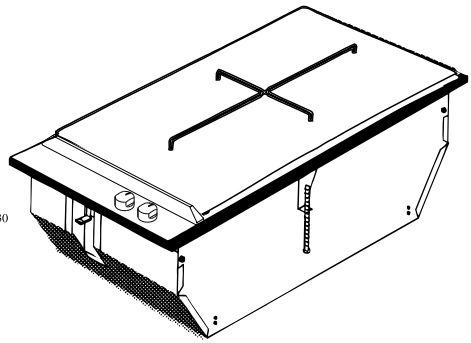
NOTICE D'UTILISATION



AEG vous félicite.

Chère cliente,
Cher client,

Toutes nos félicitations!

Il est essentiel que vous vous familiarisiez avec les multiples fonctions de votre friteuse domestique et de ses accessoires. Aussi, nous vous recommandons vivement de lire cette notice, qui vous permettra de tirer le maximum de profit de votre appareil.

Accordez une attention toute particulière aux passages marqués par le symbole ⚠. Il s'agit de consignes à respecter pour éviter les accidents.

Conservez la notice afin de pouvoir la consulter en cas de doute. Si vous revendez ou offrez plus tard votre friteuse, il est absolument conseillé de remettre la notice au nouveau propriétaire de l'appareil.

La notice est composée de manière à pouvoir être consultée à tout moment et rapidement. La première partie est une présentation générale du produit. Elle est suivie de conseils sur ce qu'il faut faire avant la première mise en service de la friteuse. Référez-vous fréquemment au chapitre "Mode d'utilisation" jusqu'à ce que votre appareil n'ait plus de secrets pour vous. Le Chapitre "Nettoyage & Entretien" contient des recommandations importantes sur l'entretien régulier et périodique de chaque pièce. Si vous rencontrez des difficultés dans l'emploi de votre friteuse, le chapitre "Avant de faire appel au S.A.V." vous donnera quelques idées sur la manière de résoudre vous-même certains problèmes techniques. A la fin de la brochure figurent les nom et n° de téléphone du S.A.V. le plus proche de votre domicile.

Si vous suivez les recommandations données dans ce mode d'emploi, votre travail quotidien à la cuisine sera plus facile, et la préparation de vos repas festifs encore plus agréable.

2055

AEG

Table Des Matieres

Titre **Page**

Partie Intéressant L'utilisateur

AEG vous félicite. 2
Consignes de sécurité 4
Dessin descriptif 6
Friteuse 6
Panier 6
Panneau de commande 7
Mode D'emploi 9
Friteuse 10
Friture 11
Sécurité de surchauffe 12
Nettoyage Et Entretien 13
Retrait du panneau 13
Revêtements Inox 14
Friteuse 14
Vidange de la friteuse 14
Cuvette 15
Panier 15
Service 20
Avant de faire appel au S.A.V. - Conseil technique 20
Service après vente et pièces dètachèes 21

Partie intéressant le technicien

Réception de la friteuse 16
Fiche technique 16
Montage de la friteuse 17
Installation 19

Comment lire cette Notice:

1... 2...Pas à pas

i Conseils pratiques

Consignes de sécurité

Protection de l'environnement

B1246

Consignes de sécurité

La friteuse est destinée à un usage strictement domestique. Tout autre emploi risque d'entraîner des accidents.

Protection des enfants

Faites attention aux enfants lorsque la friteuse est en marche. Ne les laissez jamais toucher ou manipuler les boutons de commande de l'appareil.

Mode d'emploi

Ne laissez jamais la friteuse en marche hors de votre surveillance. Evitez de déposer du papier, des torchons, des feuilles alu ou tout autre objet combustible à proximité immédiate de l'appareil.
La friteuse peut atteindre des températures susceptibles de provoquer l'inflammation de son contenu. En cas de feu, remettez à zéro tous les boutons de commande et fermez la hotte de ventilation si votre cuisine en est équipée.
Etouffez le feu à l'aide d'un couvercle d'ustensile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les flammes.
Soyez prudent(e): la graisse et l'huile à frire peuvent occasionner de sévères brûlures.
Assurez-vous que la friteuse non employée est bien éteinte. Les boutons de commande doivent être sur zéro.

Nettoyage et entretien

N'oubliez pas que l'huile de friture et la résistance de l'appareil restent brûlantes longtemps après l'extinction de la friteuse.

S.A.V.

Le S.A.V et les réparations de l'appareil doivent être effectués par l'entreprise AEG ou un organisme agréé par cette entreprise. Ne doivent être employées que les pièces garanties d'origine AEG.

Emballage

Eliminez l'emballage, qui ne doit jamais rester à la portée des enfants.

Installation

L'installation de la friteuse doit être effectuée par un électricien professionnel ou par un technicien agréé par le fabricant, et jamais par une personne n'ayant pas la compétence requise, une telle personne risquant d'une part de causer des accidents matériels et corporels, d'autre part d'endommager l'appareil. A l'installation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou écrasé.

Elimination de la friteuse

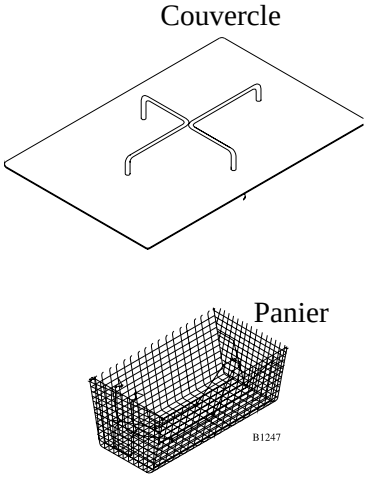
Respectez les consignes de sécurité lorsque vous serez amené(e) à éliminer votre friteuse. Retirez le cordon électrique de la prise et coupez-le à son point d'entrée dans l'appareil.

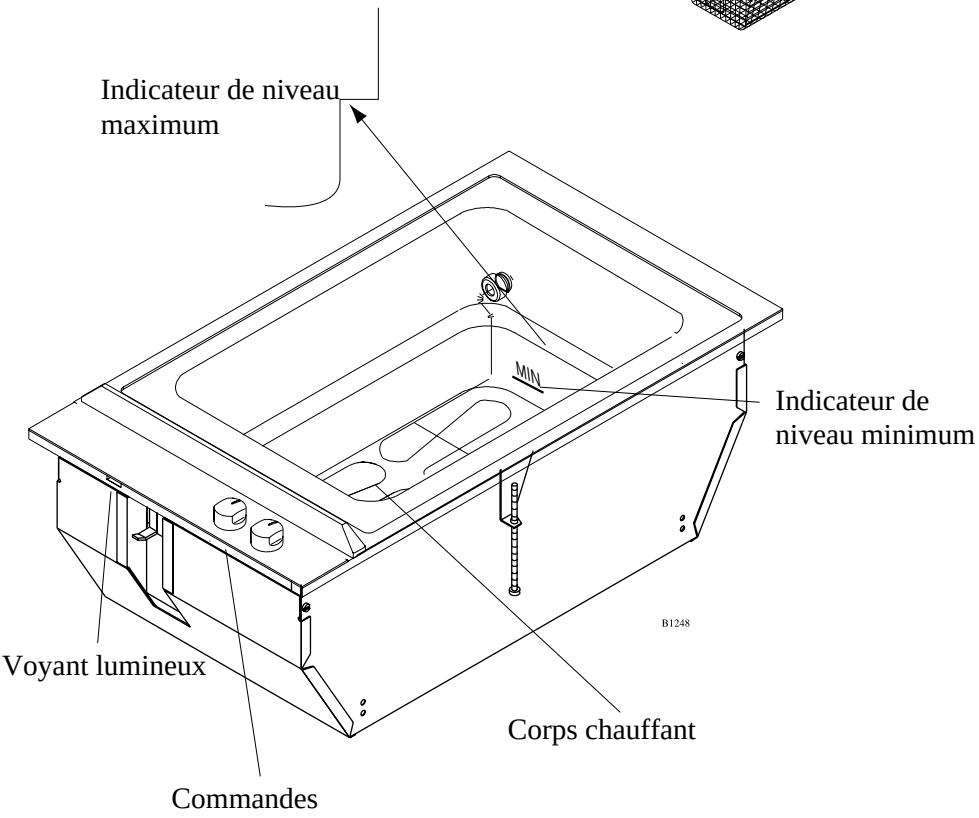
Couvercle métallique

Le couvercle fourni doit être utilisé exclusivement avec ce modèle.

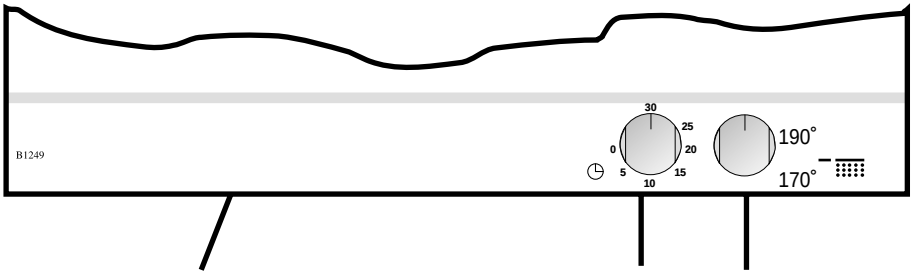
2443

Dessin descriptif

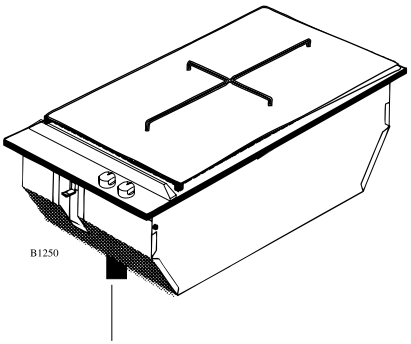




Panneau de commande

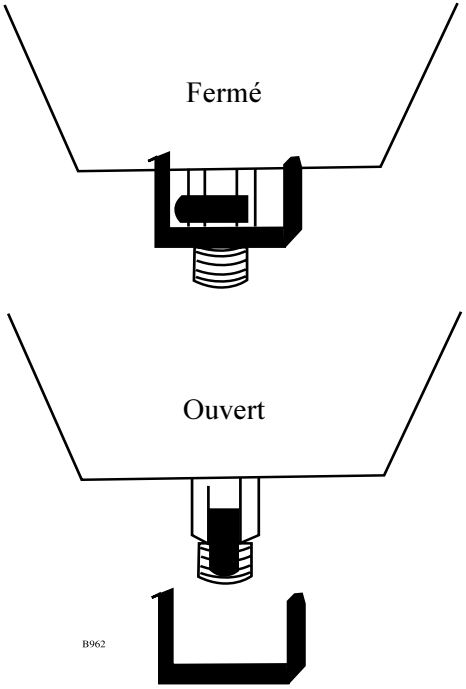


Voyant lumineux Minuteur Thermostat réglable



Robinet de vidange

Le robinet de vidange doit être fermé et la bride de sécurité mise en place avant la mise en marche de la friteuse (voir fig. 2). Pour mettre la bride de sécurité, comprimez-la sur les côtés et insérez-la dans l'orifice comme indiqué.



Friteuse

Lavez la friteuse à l'eau chaude additionnée de savon de vaisselle ordinaire.

1. Le corps chauffant doit être calé sur le fond de la cuvette et le filtre placé sur l'orifice de vidange avec la face convexe orientée vers le haut.
2. Versez dans la friteuse 3 litres d'eau additionnée de savon de vaisselle.
3. Chauffer l'eau à 190˚C et laissez-la bouillir pendant environ 10 min.
4. Laissez refroidir puis frottez la résistance et la cuve avec une brosse à vaisselle.
5. Retirez la bride de sécurité et placez un bol (contenance minimale: 3,5 l) sous le robinet de vidange. Ouvrez celui-ci pour évacuer l'eau.
6. Rincez la friteuse à l'eau chaude.

Panier

Lavez le panier à l'eau chaude et au savon de vaisselle, ou mettez-le à laver dans le lave-vaisselle.

2057

Mode d’emploi

Ne laissez jamais la friture en marche hors de votre surveillance. Evitez de poser du papier, des torchons, des feuilles alu ou tout autre objet combustible à proximité immédiate de la friteuse.
L’appareil atteint des températures extrêmement élevées pouvant provoquer l’inflammation du contenu. En cas de feu, remettez tous les boutons de commande sur zéro et fermez la hotte de ventilation, si votre cuisine en est équipée. Etouffez le feu à l’aide d’un couvercle d’ustensile. N’essayez jamais d’éteindre les flammes avec de l’eau.
Soyez prudent(e): la graisse et l’huile à frire peuvent occasionner des brûlures graves.
Assurez-vous que la friteuse non employée est bien éteinte. Les boutons de commande doivent être sur zéro.

2058

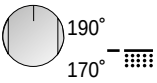
Friteuse

La cuvette de la friteuse peut contenir de 1,5 l (repère de niveau “minimum”) à 3,5 litres d’huile (bord supérieur de la partie en surépaisseur).

Voyant lumineux

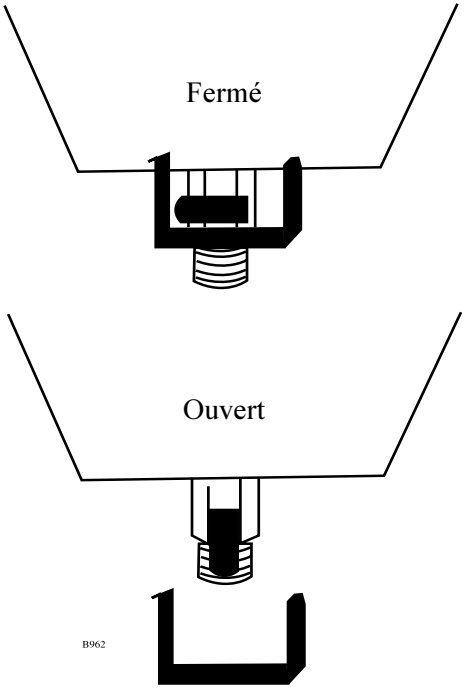
1266

– Commande du thermostat.



Bouton à réglage progressif de 120˚C à 190˚C.
La friture se fait en général à 170 - 180˚C.

1. Fermez le robinet de vidange et mettez en place la bride de sécurité. (Voir fig. ci-contre).
2. Vérifiez que le corps chauffant est correctement calé contre le fond de la cuvette.
3. Versez au minimum 1½ l d’huile dans la cuvette (jusqu’au repère “minimum”).
4. Réglez le thermostat sur la température voulue.



B962

Le voyant lumineux brille dès que vous allumez la friteuse, et s’éteint lorsque l’appareil atteint la température commandée.

Nous vous recommandons de mettre le couvercle sur la cuvette pendant l’échauffement de la friteuse.

2059

Friture

Il suffit de mettre l'ingrédient à frire dans la cuvette lorsque le voyant lumineux s'éteint. N'oubliez pas de sécher/faire égoutter d'abord les ingrédients lavés à l'eau.

Faites frire votre préparation jusqu'à ce qu'elle soit dorée à votre convenance.

Levez le panier dès la fin de l'opération et secouez-le avec précaution pour chasser la matière grasse superflue. Accrochez-le ensuite à ses supports pour le laisser égoutter.

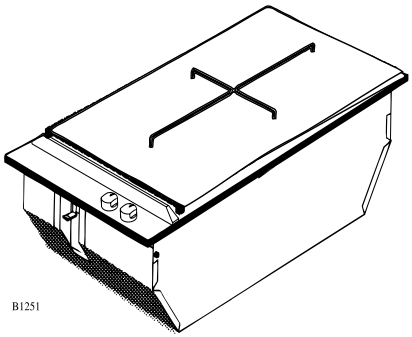
Si vous voulez faire frire de grandes quantités en une seule fois, il est préférable de relever le panier après 1 à 2 min. de cuisson, et de laisser l'huile reprendre de la température avant de replonger le panier.

Changez l'huile lorsque celle-ci devient brunâtre ou ne donne plus une friture croustillante.

2060

Sécurité de surchauffe

L’interrupteur à maximum thermique incorporé déconnecte la friteuse en cas de suréchauffement de la matière grasse.
Faire appel au s.a.v. pour réparer l’erreur.



B1251

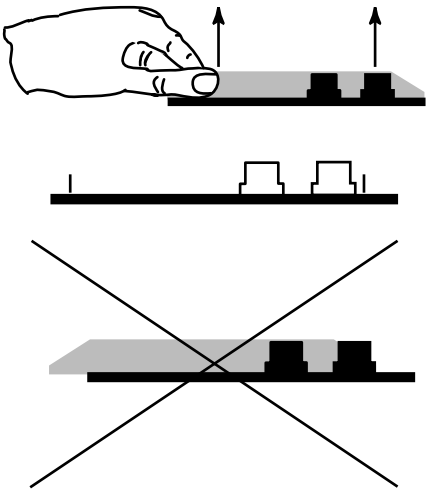
2061

Nettoyage et entretien

N’oubliez pas que les corps chauffants et l’huile restent extrêmement brûlants longtemps après l’extinction de la friteuse. Ne mettez jamais d’eau dans l’huile.
Vous provoqueriez immédiatement une ébullition explosive de l’eau.

Retrait du panneau

Le retrait du panneau vous permet de faire plus facilement les opérations de nettoyage.



Comment retirer le panneau :
1. Tenir le panneau comme indiqué sur le dessin.
2. Le soulever vers le haut.
3. Nettoyer la plaque supérieure comme recommandé au chapitre « Nettoyage de la plaque métallique »

   Attention aux deux ergots : ils sont pointus et peuvent blesser.
1. Emettre le panneau en place.
   NE PAS OUBLIER de l’orienter correctement.

i Ne jamais utiliser des objets durs ou tranchants pour dégager le panneau d’encastrement.

Le panneau ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.

2062

Revêtements inox

Pour le nettoyage quotidien des surfaces en inox, utilisez un chiffon fortement essoré. La crasse persistante s'enlève à l'aide d'une crème à récurer liquide. Procédez toujours dans le sens du lissage du métal (de droite à gauche ou de gauche à droite). Pour préserver l'éclat de l'inox, nous vous recommandons d'appliquer régulièrement un produit lustrant spécialement destiné à l'acier inoxydable. Travaillez dans ce cas également dans le sens de lissage du métal.

Friteuse

Vous pouvez laisser la matière grasse dans la cuvette pendant un certain temps. Il n'existe pas de règle définissant de manière précise la fréquence de remplacement de l'huile et de nettoyage de la cuvette. Tout dépend de l'intensité d'utilisation de l'appareil et de la nature des ingrédients qui y sont traités.
En règle générale, vous devez vider et nettoyer la cuvette lorsque l'huile commence à sentir et/ou change de couleur.
Si vous conservez l'huile dans la friteuse pendant une période relativement longue, nous vous recommandons de la couvrir soigneusement avec le couvercle de l'appareil.

2246

Vidange de la friteuse

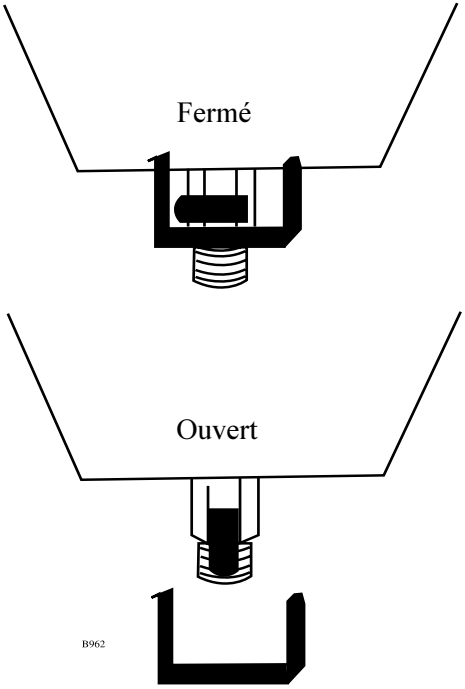
L'huile à évacuer doit être tout à fait refroidie avant l'opération.

1. Retirez la bride de sécurité du robinet d'évacuation.
2. Placez un bol sous le robinet. Le récipient doit avoir une contenance suffisante pour recevoir tout le fluide.
3. Ouvrez le robinet et faites couler toute l'huile dans le bol.
4. Fermez le robinet.

Cuvette

Fermez le robinet d'évacuation avant de procéder au nettoyage de la cuvette.

1. Sortez le filtre métallique et lavez-le à l'eau et au savon de vaisselle.
2. Versez de l'eau chaude additionnée de savon de vaisselle dans la cuvette (vous pouvez laisser le corps chauffant à sa place). Lavez l'intérieur de la cuvette à l'aide d'une brosse à vaisselle.
3. Placez sous le robinet d'évacuation un bol suffisamment grand pour recevoir l'eau de vaisselle.
4. Ouvrez le robinet pour vider la cuvette.
5. Rincez la cuvette avec de l'eau froide (sans oublier de mettre auparavant un récipient sous le robinet d'évacuation). Essuyez si nécessaire avec un torchon.
6. Refermez le robinet et remettez en place la bride de sécurité. Placez le filtre sur l'orifice d'écoulement avec la face convexe tournée vers le haut.



Panier

Le panier se lave parfaitement au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau et du savon.

2063

Réception de la friteuse

Vérifiez à la livraison l'état de votre friteuse. Elle doit être en parfait état et ne comporter aucune marque de détérioration.

Accidents de transport

Tout dommage subi par la friteuse au cours d'un transport non effectué par vous-même doit être signalé au revendeur au plus tard une semaine à compter de la date de livraison. L'écusson placé sur la friteuse indique le n° de série de l'appareil. Inscrivez ce chiffre sur la première page de la présente notice afin de le retrouver rapidement dans le cas où seriez amené(e) à faire appel au S.A.V.

Fiche technique

Modèle **130 FF-m**:

Friteuse domestique:

Encombrement:	
Largeur:	51 cm
Hauteur:	23,5 cm
Longueur:	29 cm
Puissance totale:	2000 W
Puissance friteuse:	2000 W

Si le cordon de raccordement est muni d'une fiche, celle-ci doit être accessible après l'installation de la friteuse.

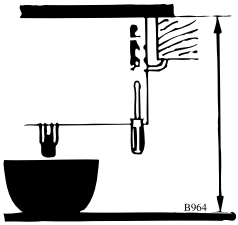
Droit de modification réservé.

Montage de la friteuse

La friteuse domestique peut être montée dans la cuisine sur tout plan de travail ayant une épaisseur de 28 à 40 cm.

Fixation

Visser les pièces de fixation de façon à pouvoir les fixer sous le plan de travail. Serrer les pièces contre le plan de travail à l'aide d'un tournevis.



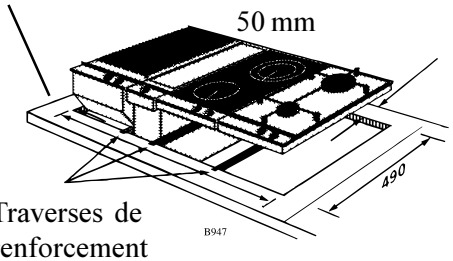
La distance à une éventuelle plaque inférieure de meuble de rangement doit être égale à 235 mm au moins + la hauteur d'un bol de 4 litres au minimum.

Dimensions des découpes

L'évidement devant recevoir la combinaison "frontline" doit avoir la forme d'un rectangle de 490 cm de largeur (dimension fixe) et de longueur égale à la somme des longueurs hors-tout des éléments intégrés, augmentée de 20 mm.

Distance minimale au mur latéal: 50 mm

Distance minimale au mur du fond en matériau inflammable: 50 mm



Traverses de renforcement

Pose des traverses de renforcement

Chaque unité est livrée avec une traverse de renforcement. Cette pièce ne doit pas être visée au plan de travail. Elle est maintenant en place par le profil du cadre de l'unité.

2064

Dimensions hors-tout des éléments
Longueurs

145 m:
Hotte filtrante

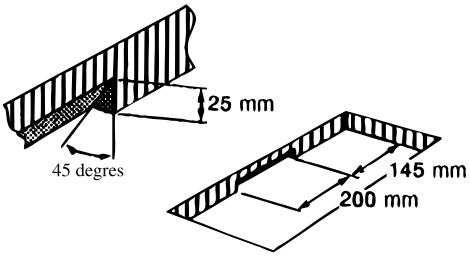
290 mm:
2 pl. verre céramique
2 brûleurs à gaz
Gril
Friteuse
Gril combi

580 mm:
4 pl. verre céramique
4 brûleurs à gaz

725 mm:
4 pl. verre céramique

Montage de cahque table de cuisson encastrable

Au montage de chaque table de cuisson encastrable (2 ou 4 foyers dans un plan de travail dont l'paisseur est au-dessus de 30 mm, il faut une découpe de chaque côte de l'ouverture pour le passage du câble électrique.



2515

Installation

Installation électrique

L'installation électrique doit être effectuée par un électricien professionnel ou un technicien agréé par le fabricant. Entreprise par une personne n'ayant pas la compétence requise, cette opération risque de provoquer des dommages matériels et des accidents corporels. Elle peut aussi compromettre le fonctionnement de la friteuse.

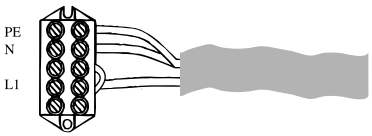
L'installation électrique doit être conforme à la réglementation relative aux installations à courant de haute tension.

La friteuse est livrée avec un cordon électrique de ± 1,5 m non muni de fiche. Elle doit être raccordée au réseau par un interrupteur externe ayant une distance de contact de 3 mm au moins.

L'alimentation électrique de la friteuse doit être coupée pendant les travaux d'installation.

L'installateur veillera à ce qu'aucune pièce conductrice de courant ne puisse être touchée par accident.

Raccordement de l'appareil
1 phase - N - Terre (min. 10A)
Type de conducteur:
1,0 mm² HO5RN-F.



2066 B970

Service

Avant de faire appel au S.A.V. - Conseil technique

Nature du problème	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.....	Vérifiez si la friteuse est allumée. Vérifiez le relais HPFI/UFI de votre logement. Le circuit de protection thermique peut avoir coupé l'alimentation électrique par suite d'une surchauffe de l'huile. Poussez le bouton de remise en marche. Si le phénomène se reproduit fréquemment, faire appel au S.A.V. d'AEG.

Service après vente et pièces détachées

Toute intervention effectuée par une personne n'ayant pas la compétence professionnelle requise peut entraîner des dommages matériels et/ou des accidents corporels. Elle risque également de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Pendant la période de garantie, seul le S.A.V. d'AEG ou un technicien agréé par AEG est autorisé à intervenir sur l'appareil.

Si des anomalies de fonctionnement se produisent sur l'appareil, reportez-vous en premier lieu au chap. "Avant de faire appel au S.A.V.". Si vous faites venir un technicien S.A.V. pour un problème dont ce chapitre livre la solution, vous risquez de devoir régler les frais correspondants. Cette disposition s'applique également pour toute utilisation non conforme à la destination de l'appareil.
Si le chapitre visé ci-haut n'indique pas le moyen de résoudre le problème rencontré, ou si vous avez besoin de pièces détachées, n'hésitez pas à faire appel au S.A.V. agréé le plus proche de votre domicile (ses coordonnées sont indiquées sur le dépliant ci-joint).

A toute réquisition de service ou commande de pièces détachées, indiquez le modèle, le n° de série et le n° de fabrication figurant à la première page de la présente notice.

Utilisez exclusivement des pièces d'origine garanties AEG.

2068